

# Pain Potiron-Fantôme avec KOMPLET Pain aux graines de potiron, 450g

|                                            |          |
|--------------------------------------------|----------|
| PAIN AUX GRAINES DE POTIRON PAIN DE MARQUE | 5.000 g  |
| farine blanche                             | 5.000 g  |
| levure                                     | 300 g    |
| eau, froide                                | 5.850 g  |
| Total                                      | 16.150 g |

## Mise en œuvre

Pétrissage : : 6 min. en 1ère vitesse - 4 min. en 2ème vitesse .

Repos en masse : 15 min. avec rabats après 30 minutes

Poids des pâtons : 450 g bouler

Repos en boule : 15 min.

Fabrication : allonger au rouleau en forme de gozette . A l'aide d'un emporte pièces faire 2 yeux et une bouche. L'étirer et mettre sur plaque.

Fermentation final: 45 min.

Cuisson: 230°C avec un peu de vapeur tombant à 210°C

Temps de cuisson: 30 min. tirer la clé 10 min. avant la fin de cuisson



*Notre passion, le savoir-faire !*



info@komplet.com  
www.komplet.com